

CHAMPAGNE
TELMONT
MAISON FONDÉE EN 1912

CAHIER HÉRITAGE

CAHIER HÉRITAGE

CHAMPAGNE
TELMONT
MAISON FONDÉE EN 1912

N° 5000/210002		VINS
DEGRÉ EN	DOSAGE	VENDANGE 2017-2018
2018	4,5 g/l	VINS DE RÉSERVE
		2016 7% 2014 0% 2012 0% 2010 0% 2008 0%
CÉVAGES	ELABORATION	
43% CHARDONNAY 57% MEUNIER	VINIFICATION CLASSIQUE FÉMENTATION MALOLACTIQUE	
RÉSERVE BRUT		
<small>AU NOM DE LA TERRE. RESPECTONS LA NATURE SANS COMPOSÉS PHOSPHORÉS NI PLUS, NI MOINS POUR FAVORISER NOTRE AMBITION. D'UNIQUE PRÉOCCUPATION SOIN DE NOTRE TERROIR POUR QUE L'ESPÈCE LE PLUS BELLE ET LA PLUS CHÈQUE AIT EN SON DROIT DE VIE ET DE DE GRANDS VINS EN SON HOMME TERRE.</small>		

AU NOM DE LA TERRE



UNE MAISON IMPLANTÉE DANS LES VIGNES

« Lorsque l'on croit intensément à quelque chose, on a envie de le partager. Telmont croit profondément que c'est en respectant la terre, que l'on obtient d'elle le meilleur, que l'on atteint l'excellence. C'est l'excellence de ce champagne que vous avez entre les mains, que nous voulons partager avec vous. Nous sommes une Maison de champagne qui a toujours revendiqué sa singularité. Depuis un siècle, quatre générations de vigneron visionnaires se sont succédé pour produire un vin alliant un corps structuré et aérien, expression fidèle de son terroir. Nous souhaitons être une maison exemplaire dans notre rapport au milieu naturel. Nous voulons agir « Au nom de la terre », en continuant année après année la transformation de notre maison vers le 100% bio, en refusant tout packaging autre que la bouteille, en faisant également évoluer profondément notre chaîne logistique et notre matériel viticole. Tout cela en totale transparence. À l'image de notre étiquette, qui révèle clairement et simplement tous les composants et les méthodes de fabrication du vin. »

Ludovic du Plessis
Président de la Maison Telmont

UNE MAISON FAMILIALE ET CENTENAIRE

Fondée en 1912, la Maison de Champagne Telmont est implantée à Damery, près d'Épernay. Créée à la suite de révoltes champenoises par Henri Lhôpital, courageux vigneron champenois, la Maison reste aujourd'hui familiale et visionnaire : Bertrand Lhôpital, responsable de la viticulture et chef de cave, représente la quatrième génération. Avec son équipe, il laisse le terroir s'exprimer à travers la collection de la Maison, en apportant son savoir-faire pour révéler toutes les spécificités de la nature.

UN DOMAINE ET DES PARTENAIRES

Étendu sur plus de 20 hectares, le vignoble est réparti sur huit crus et comporte les trois principaux cépages champenois : le pinot noir, le meunier et le chardonnay. En complément de ses vignes, la Maison s'approvisionne auprès de vigneron partenaires, dont les vignobles sont répartis à travers les différentes grandes régions champenoises : la Montagne de Reims, la petite et la grande vallée de la Marne, la Côte des Blancs, le Sézannais, le Vitryat, les Côtes des Bars et l'Aisne. Ces fidèles alliés partagent les valeurs de la Maison Telmont.

LES VALEURS DE LA MAISON

La loyauté au savoir-faire champenois
afin de perpétuer l'art du champagne.
De la récolte au remuage manuels,
ces gestes sont perpétués au quotidien.



L'humilité à l'égard de la nature,
en respectant le terroir, le rythme
des saisons et le cycle de vie de la vigne.



Le courage comme engagement envers l'avenir,
les convictions donnant la force d'agir,
d'innover et de relever les défis
de l'agriculture biologique.

LE MEILLEUR DU PASSÉ ET UNE VISION D'AVENIR



LA PERSISTANCE D'UN SAVOIR-FAIRE OUBLIÉ

À l'époque où Henri Lhôpital a fondé la Maison Telmont, toutes les opérations se faisaient à la main, dans les vignes comme dans les caves. Alors que ces gestes se font de plus en plus rares, Telmont utilise encore certaines des méthodes transmises par les générations précédentes. Il en est ainsi du tiré-bouché liège pour nos cuvées prestige (qui consiste à fermer les bouteilles avant dégorgement avec un bouchon plutôt qu'une capsule) du ficelage (technique d'origine pour maintenir le bouchon de champagne en place) mais aussi le remuage et le dégorgement manuels. Sans oublier les vendanges, qui chaque année sont réalisées entièrement à la main.



UN STYLE UNIQUE ET CONTEMPORAIN

L'atout principal du style d'un champagne Telmont se trouve dans sa tension et sa fraîcheur. Une acidité subtile et équilibrée assure une longueur en bouche impressionnante. Un champagne Telmont n'est ni trop opulent, ni trop vineux, mais accessible et raffiné. Son caractère aérien, distingué, unique, est le fruit d'un paradoxe : un corps structuré associé à une légèreté et une finesse de bulles remarquables. La collection de champagnes Telmont réunit neuf cuvées, dont sept sont millésimées. Chacune est absolument singulière.

UNE ÉTIQUETTE RÉVOLUTIONNAIRE

Dans un souci de transparence, tous les détails du champagne apparaissent sur l'étiquette de chaque bouteille, traitée individuellement.

01

Chaque bouteille est numérotée et son numéro est accompagné du nombre total de bouteilles de la cuvée. Ce chiffrage permet de retracer l'itinéraire de production de chaque bouteille.

02

Chacun des vins qui composent l'assemblage final est indiqué, avec sa durée de vieillissement.

03

La date de dégorgement.

04

Le dosage en sucre.

05

Les cépages entrant dans l'assemblage de chaque cuvée sont mentionnés, avec leurs proportions.

06

Des détails spécifiques éclairent sur l'élaboration de chaque cuvée.

07

Au nom de la Terre, nous respectons le terroir sans compromis. Nous sommes à son écoute, toujours au plus près des vignes pour mieux en connaître chaque raisin. Découvrez notre manifeste : la philosophie qui guide chaque pas de la Maison Telmont. Le champagne est un produit qui naît de la terre. Il lui doit tout. Et plus il y a de gratitude et de respect, plus la terre, en retour, ouvre le chemin de l'excellence.

LA 4^E GÉNÉRATION

« La certification n'est pas une fin en soi. Nous nous inscrivons avant tout dans une démarche humaine qui consiste à considérer notre terre comme celle que nous transmettrons à nos enfants. »

Bertrand Lhôpital, Responsable de la viticulture et Chef de cave



DANS LA LIGNÉE FAMILIALE

Arrière-petit-fils du fondateur de la Maison Telmont, Henri Lhôpital, Bertrand prend les rênes de la maison familiale en 1998. Ingénieur agronome et œnologue enrichi par ses voyages autour des vignobles du monde, il a consacré sa vie à son héritage, avec une conviction: sa viticulture sera verte et vertueuse, respectueuse de l'environnement et de ses vignerons.

UNE AMBITION VISIONNAIRE : LA VITICULTURE VERTE

Bertrand Lhôpital est déterminé à préserver la qualité de son champagne plutôt que de se concentrer sur la quantité de sa production. Son attention se porte sur les vignes du domaine, la protection du sol et le respect du terroir. Cette quête de qualité est accompagnée par sa conscience écologique et environnementale. Bertrand arrête l'utilisation d'herbicides au sein du domaine Telmont et, en 2014, débute la conversion bio de certaines de ses parcelles. En 2021, grâce à la passion et au travail préalable de Bertrand, la Maison Telmont dévoile sa première cuvée certifiée agriculture biologique, Réserve de la Terre, à une époque où seuls 4% des vignes de Champagne sont certifiés agriculture biologique.

RESPONSABLE DE LA VITICULTURE ET CHEF DE CAVE

L'héritage de cette passion familiale, la collection de vins, ainsi que l'ambition visionnaire de Bertrand Lhôpital, ont séduit le Groupe Rémy Cointreau, qui a acquis en 2020 une part majoritaire de la Maison.



AUORE GUERLESQUIN, ASSISTANTE CHEF DE CAVE

Native d'Épernay, Aurore Guerlesquin a passé sa jeunesse en dehors de la région avant de retourner en Champagne pour parfaire ses études d'œnologie et obtenir son diplôme. Après des expériences très formatrices dans de grandes maisons champenoises, Aurore a rejoint Telmont en 2020, comme Assistante du Chef de cave. Elle accompagne quotidiennement Bertrand Lhôpital dans sa quête perpétuelle du style unique de la Maison.



LES VISAGES DE L'ÉQUIPE DERRIÈRE LA MAISON TELMONT





LES ENGAGEMENTS TELMONT

La Maison Telmont révèle en juin 2021
son projet environnemental et ses objectifs
ambitieux : « Au Nom de la Terre ».

LA PRÉSERVATION DU TERROIR ET DE LA BIODIVERSITÉ

Chez Telmont, le respect ancestral du terroir que l'on transmet de génération en génération est une valeur profondément ancrée. Cette conviction se traduit depuis plusieurs années par la conversion progressive des vignes en agriculture biologique, avec l'objectif que 100% des vignes du domaine le soient dès 2025. Les vigneron·ne·s partenaires de la Maison sont également accompagnés pour que l'ensemble de leurs vignobles soient certifiés d'ici 2031. Quant à la biodiversité, elle est favorisée sur l'ensemble du domaine par la plantation de 2 500 charmes dans les vignes et des « hôtels à insectes », afin de préserver la diversité et contribuer à la fixation durable du carbone. La Maison utilise de l'eau de pluie dans la préparation bouse de corne et silice et emploie la confusion sexuelle pour lutter contre les parasites de façon naturelle. Elle préserve les espaces cultivés afin d'encourager la faune et la biodiversité, permet à l'herbe de pousser entre les vignes afin de protéger la diversité microbologique du sol et utilise des engrais compostés au lieu d'engrais chimiques.



LA GÉNÉRALISATION DE L'ÉCO-CONCEPTION

Désormais, la Maison a adopté une règle stricte : « la bouteille, rien que la bouteille », qui exclut toute production et utilisation d'étuis et ou de coffrets cadeaux, « *Best packaging is no packaging* ». Par ailleurs, la production de bouteilles transparentes (issues de 0% de verres recyclés) a été définitivement arrêtée au profit de bouteilles vertes 100% recyclables et issues à 86% de verre recyclé.



PRIVILÉGIER LES RESSOURCES D'ÉNERGIE VERTE

Depuis 2021, la Maison Telmont s'approvisionne exclusivement en électricité d'origine renouvelable et privilégie toutes les sources d'énergie « verte » pour l'ensemble de ses activités.



L'ÉVOLUTION DE LA CHAÎNE LOGISTIQUE

S'approvisionnant à 100% en électricité de source renouvelable, Telmont a également exclu le transport aérien pour sa distribution. La Maison privilégiera les moyens de transport les plus performants en matière de développement durable.

QUELQUES CHIFFRES CLÉS

#organicconversion

Convertir sans compromis **100%** des surfaces exploitées en agriculture biologique d'ici 2031 (**49%** sont déjà convertis ou en cours de conversion).

#stopgiftboxes #bestpackagingisnopackaging

La bouteille, et rien que la bouteille. Une première en Champagne, la Maison Telmont est passée en juin 2021 à **0** étui et **0** coffret cadeau afin de minimiser son empreinte carbone.

#stoptransparentbottles

Telmont a arrêté son utilisation de bouteilles transparentes en juin 2021, issues de verre non recyclé, au profit de bouteilles vertes uniquement, **100%** recyclables et provenant de **86%** de verre recyclé.

#renewableelectricity

La Maison Telmont s'approvisionne à **100%** en électricité d'origine renouvelable.

#stopairfreight

0 distribution faite par avion depuis juillet 2021 ! Dès 2024, les champagnes Telmont destinés aux États-Unis voyageront à bord des voiliers de la compagnie Neoline, qui bénéficie de l'utilisation de l'énergie renouvelable du vent.

#transparency

Les étiquettes des champagnes Telmont sont toutes individuellement **numérotées** et révèlent les détails de la composition et l'élaboration de chaque cuvée. Une première en champagne.

QUELQUES DATES CLÉS

1911	Suite aux ravages du phylloxera, certains vignerons s'insurgent contre les maisons qui souhaitent s'approvisionner hors de Champagne. Pendant les révoltes champenoises, Henri Lhôpital incite les vignerons à maintenir un niveau de qualité élevé de champagne malgré ce contexte difficile. À cette occasion, il composera l'hymne « Gloire au Champagne » repris par l'ensemble des vignerons.	1998	Bertrand Lhôpital succède à son père.
1912	Les révoltes en Champagne encouragent Henri Lhôpital à ne plus être simple récoltant mais à fonder sa propre Maison de champagne.	2007	Telmont crée sa première expérience d'œnotourisme: « 24h dans le vignoble ».
1937	André Lhôpital reprend les rênes de la Maison familiale à la suite du décès de son père.	2017	La Maison Telmont reçoit sa première certification Agriculture Biologique pour une partie de ses parcelles.
1939	André rejoint le 2 ^e régiment de Cuirassiers, fondé sous Louis XIV.	2020	Rémy Cointreau devient actionnaire majoritaire de la Maison Telmont.
1947	André adopte le heaume des cuirassiers comme logo pour sa Maison. Emblème qui l'a protégé pendant la guerre et qui protégea sa maison de champagne.	2021	Lancement de la cuvée Réserve de la Terre, certifiée Agriculture Biologique.
1983	Serge Lhôpital succède à son père et devient Maire adjoint, puis Maire de Damery.	2025	Objectif: 100% des vignes du domaine Telmont certifiés Agriculture Biologique.
		2031	Objectif: 100% des partenaires vignerons certifiés Agriculture Biologique.

